ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (57) ЯНВАРЬ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

кексы

ISSN 1819-9488
9 771819 948005
09001

Milkana
Мягкий сыр
Сливочная нежность от природы

scanned by Reina

Дорогие друзья!
Поздравляем вас с наступившим 2009 годом! Желаем вам крепкого здоровья, побольше оптимизма и несмотря ни на что хорошего настроения! А если все-таки взгрустнется, испеките для себя и близких наши чудесные кексики. Это отнимает так мало времени и денег, а приносит столько радости!
Кексы – это прекрасный сытный завтрак, к тому же очень удобный – ведь их можно испечь накануне, а утром быстро разогреть. Несладкие кексики уместны в обед и на ужин и как закуска к пиву. А про сладкие и говорить нечего – их можно вообще есть с утра до вечера!
Подсластите себе жизнь!

Ваша редакция

содержание

2 мексиканские кексы
4 шпинатные маффины
6 кексы с беконом
7 кекс с тунцом
8 луковый кекс с сыром
10 сырный соус к кексам
12 кексы с тыквой
14 кексы с тмином
15 яблочный кекс с миндалем
16 брауни
18 лимонный кекс
19 кекс с клюквой и орехами
20 апельсиновый кекс с маком
22 шоколадный кекс с жидкой сердцевиной
23 кексы с курагой
24 кексы «паутинки»
26 имбирно-карамельный кекс
28 кексы «рудольф»
30 творожные кексы
31 кексы «тропические»

условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

scanned by Reina

d by Reina

мексиканские кексы

ЧТО НУЖНО:

1	сладкий зеленый перец
1	острый красный перчик
0,75	стакана муки
120 г	крахмала
2 ч. л.	разрыхлителя
1 ч. л.	паприки
40 г	тертого сыра пармезан
100 г	тертого сыра эмменталь
2	яйца
125 мл	кукурузного масла
350 мл	натурального йогурта
300 г	консервированной кукурузы
1 ч. л.	растительного масла
1,5 ч. л.	соли

Время приготовления: 40 мин.
10 штук
В 1 штуке: 265,3 ккал,
белки – 6,7 г, жиры – 16,6 г, углеводы – 22,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сладкий и острый перцы разрезать пополам, удалить сердцевину, затем промыть холодной водой и нарезать очень маленькими кубиками.

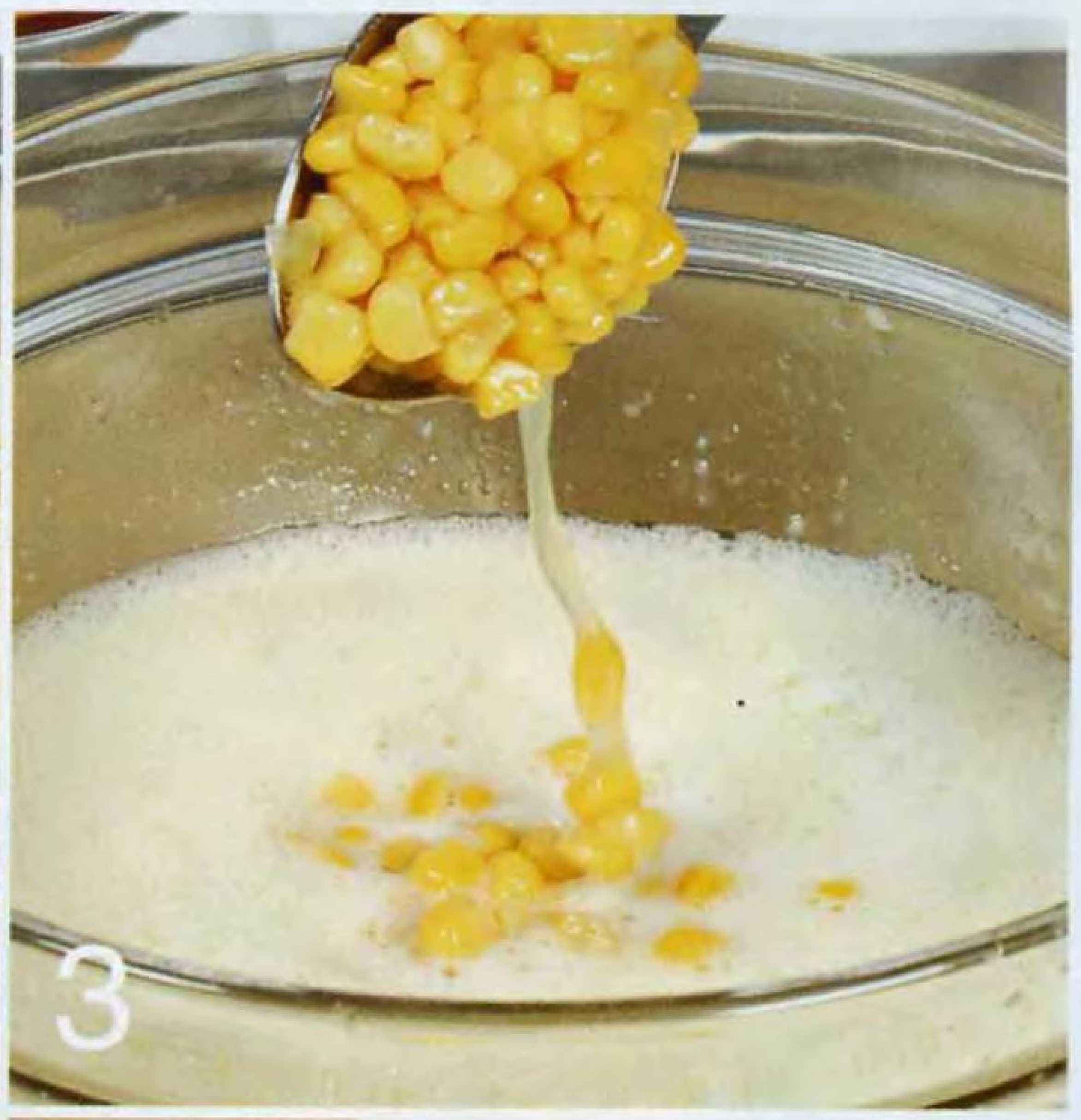
2 Муку просеять в миску вместе с крахмалом, разрыхлителем и солью. Добавить оба вида сыра, нарезанные перцы и паприку, перемешать.

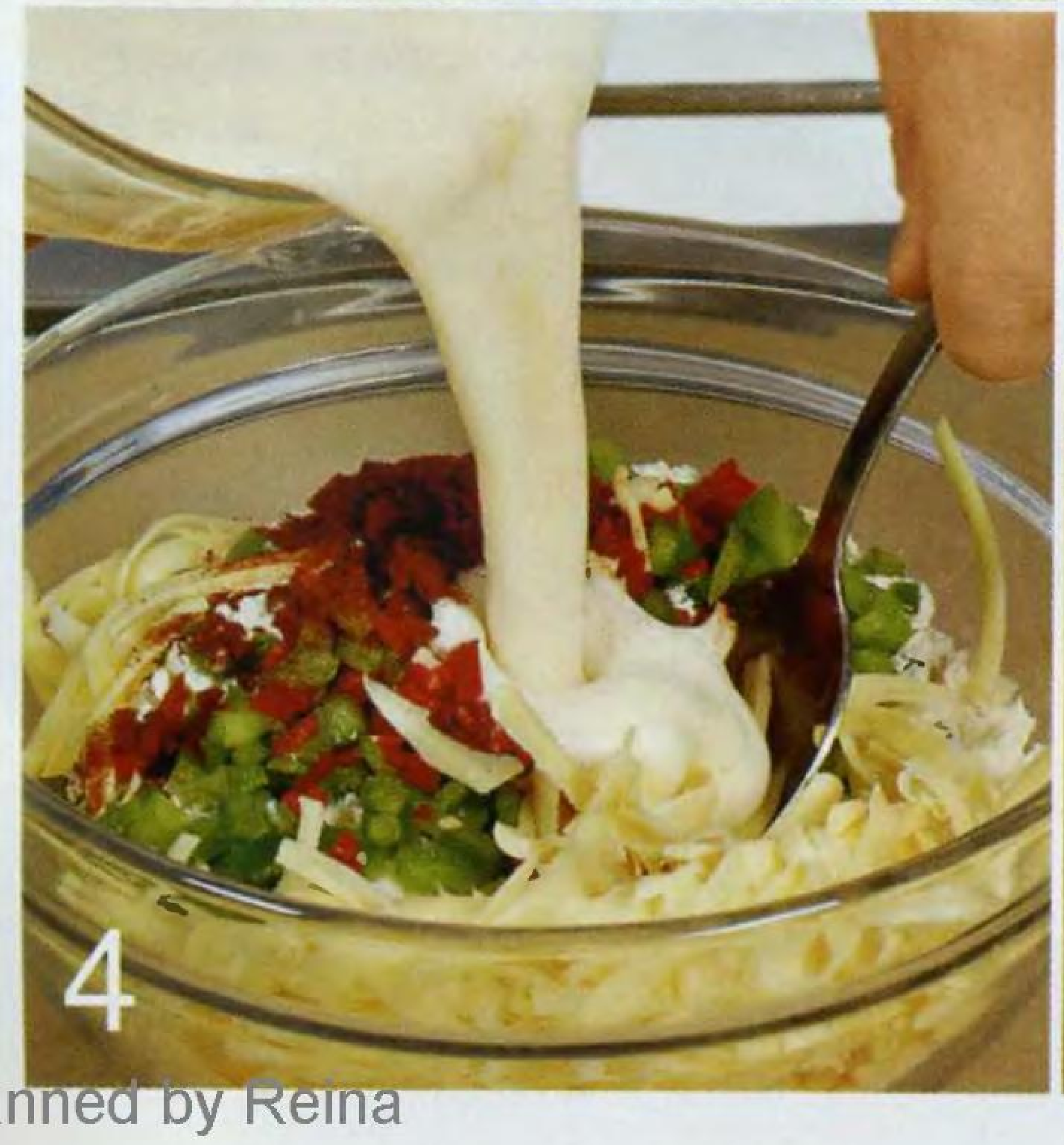
3 Консервированную кукурузу отбросить на дуршлаг, несколько раз интенсивно встряхнуть. В отдельной посуде взбить яйца. Затем, постоянно помешивая, влить кукурузное масло. Добавить йогурт и кукурузу.

4 Аккуратно размешивая, влить получившуюся смесь в миску с мукой, сыром и перцами. Вымесить тесто.

5 Разогреть духовку до 180 °С. Формочки для кексов смазать растительным маслом. Ложкой разложить по ним тесто, не доходя до верха примерно 1,5 см. Поставить в духовку на 20–25 мин.

6 Готовые кексы вынуть из духовки и оставить в формочках на 10 мин. Затем формочки аккуратно снять. Подавать теплыми.

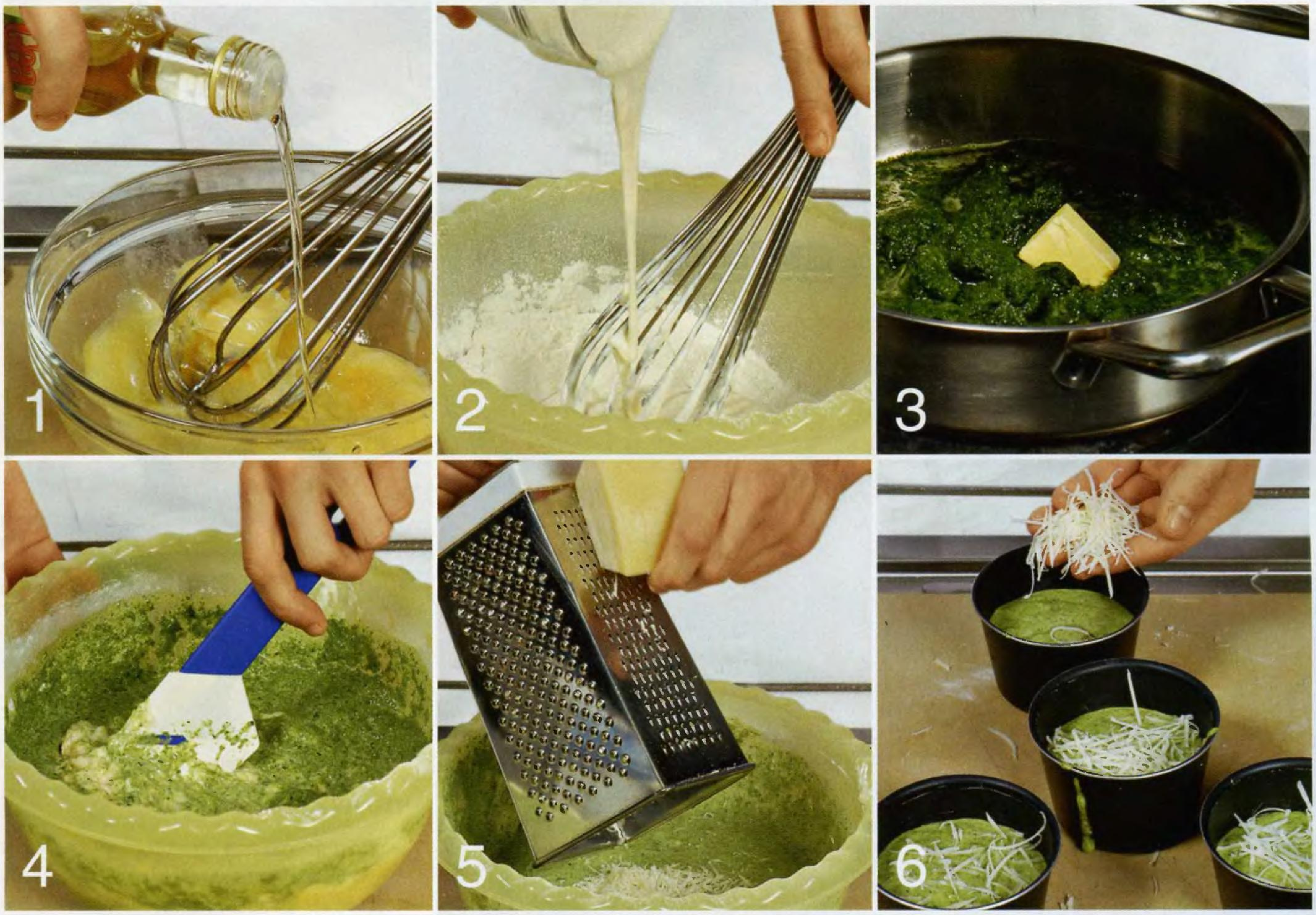




scanned by Reina

scanned by Reina

шпинатные маффины



ЧТО НУЖНО:

1,5	стакана муки
1	яйцо
4 ст. л.	простокваши
75 г	свежемороженого шпината
50 г	пармезана
2 ст. л.	сливочного масла
1 ст. л.	разрыхлителя
2 ст. л.	растительного масла
•	щепотка тертого мускатного ореха
•	щепотка соли

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 20
В 1 порции: 79 ккал,
белки – 2,2 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 8,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку вместе с солью и разрыхлителем, добавить мускатный орех. В другой миске взбить до однородности яйцо с простоквашей и растительным маслом.

2 Аккуратно смешать содержимое двух мисок.

3 Шпинат разморозить, отжать и положить в сотейник. Добавить 1 ст. л. сливочного масла и готовить, помешивая, на сильном огне 3 мин. Дать остыть.

4 Добавить остывшую шпинатную массу в тесто, перемешать.

5 Сыр натереть на мелкой терке. Всыпать половину сыра в миску с тестом, еще раз перемешать.

6 Формочки для маффинов смазать оставшимся сливочным маслом, заполнить их тестом примерно на 2/3 объема. Присыпать оставшимся сыром и запечь в разогретой до 200 °С духовке 25 мин. Подавать теплыми.

КСТАТИ

Чтобы маффины легко вынимались, положите внутрь металлических формочек еще одни – специальные бумажные. Кроме того, можно воспользоваться силиконовыми формочками, которые не надо смазывать маслом. К тому же они очень легко снимаются с любой выпечки.

scanned by Reina

кексы с беконом

Время приготовления: 1 час
Количество: 10 штук
В 1 штуке: 230,4 ккал,
белки – 5,4 г, жиры – 14,4 г, углеводы – 19,8 г

ЧТО НУЖНО:

- **1 ст. л.** сахара
- **250 г** блинной муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **280 мл** молока
- **1 ст. л.** уксуса
- **85 г** сливочного масла
- **2** яйца
- **5** полосок бекона
- **0,5** пучка зеленого лука

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В молоко влить уксус и оставить на 20 мин. Добавить масло, яйца и перемешать. В миске соединить муку, сахар и разрыхлитель. Влить молочно-яичную смесь. Мешать до однородности.

2 Бекон обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Остудить и нарезать на кусочки. Лук измельчить. Добавить в тесто лук, бекон. Перемешать.

3 Поставить бумажные формочки на противень, разложить по ним тесто. Запекать при 200 °С 15 мин. Дать немного остыть на решетке, подать теплыми.

scanned by Reina

кекс с тунцом

ЧТО НУЖНО:

- **2** яйца
- **200 г** тунца в собственном соку
- **170 г** натурального йогурта
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **150 г** блинной муки
- **2** веточки петрушки
- **1** веточка кинзы
- **1** веточка укропа
- **1 ч. л.** сливочного масла
- маслины без косточек для украшения
- соль

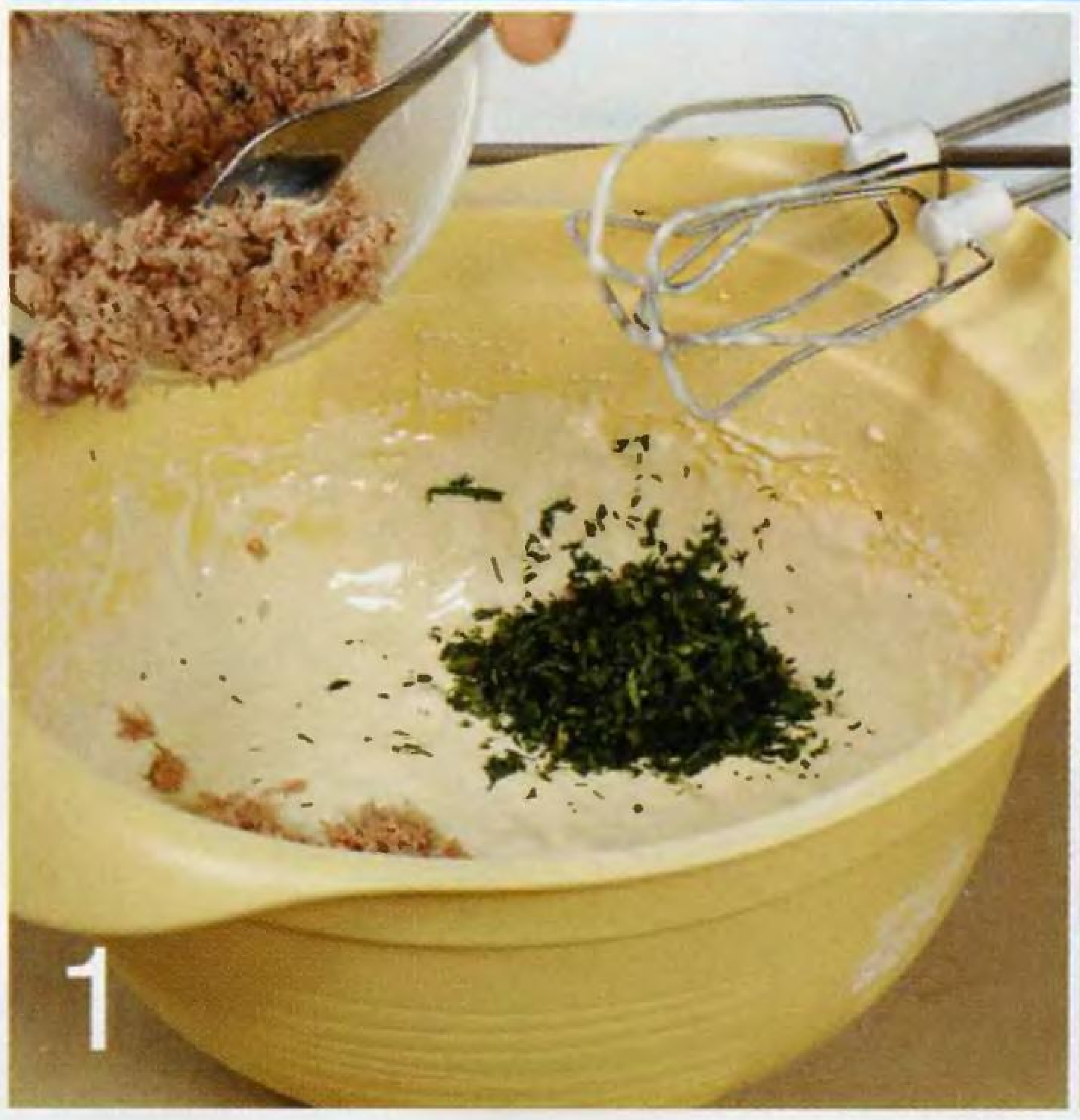
Время приготовления: 40 мин.
Количество: 8 штук
В 1 штуке: 147,1 ккал,
белки – 8,9 г, жиры – 4,5 г, углеводы – 17,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу отбросить на дуршлаг, чтобы стек сок. Затем переложить в миску и тщательно размять вилкой. Зелень вымыть, обсушить и разобрать на листики, затем мелко нарезать.
Яйца взбить, добавить йогурт, муку, соль и разрыхлитель. Хорошо перемешать, чтобы получилось полужидкое тесто. Добавить рыбу и зелень.

2 Разогреть духовку до 190 °С. Смазать формочки для кексов сливочным маслом. Равными порциями выложить тесто. Маслины разрезать пополам и слегка вдавить в тесто разрезом вверх. Выпекать 15–18 мин., до образования румяной корочки. Можно подать к пиву.

*** Для этих кексов можно использовать и другую рыбу, консервированную в собственном соку, например, горбушу или лосося. Только не забывайте тщательно сливать весь сок, чтобы тесто не получилось «мокрым».**

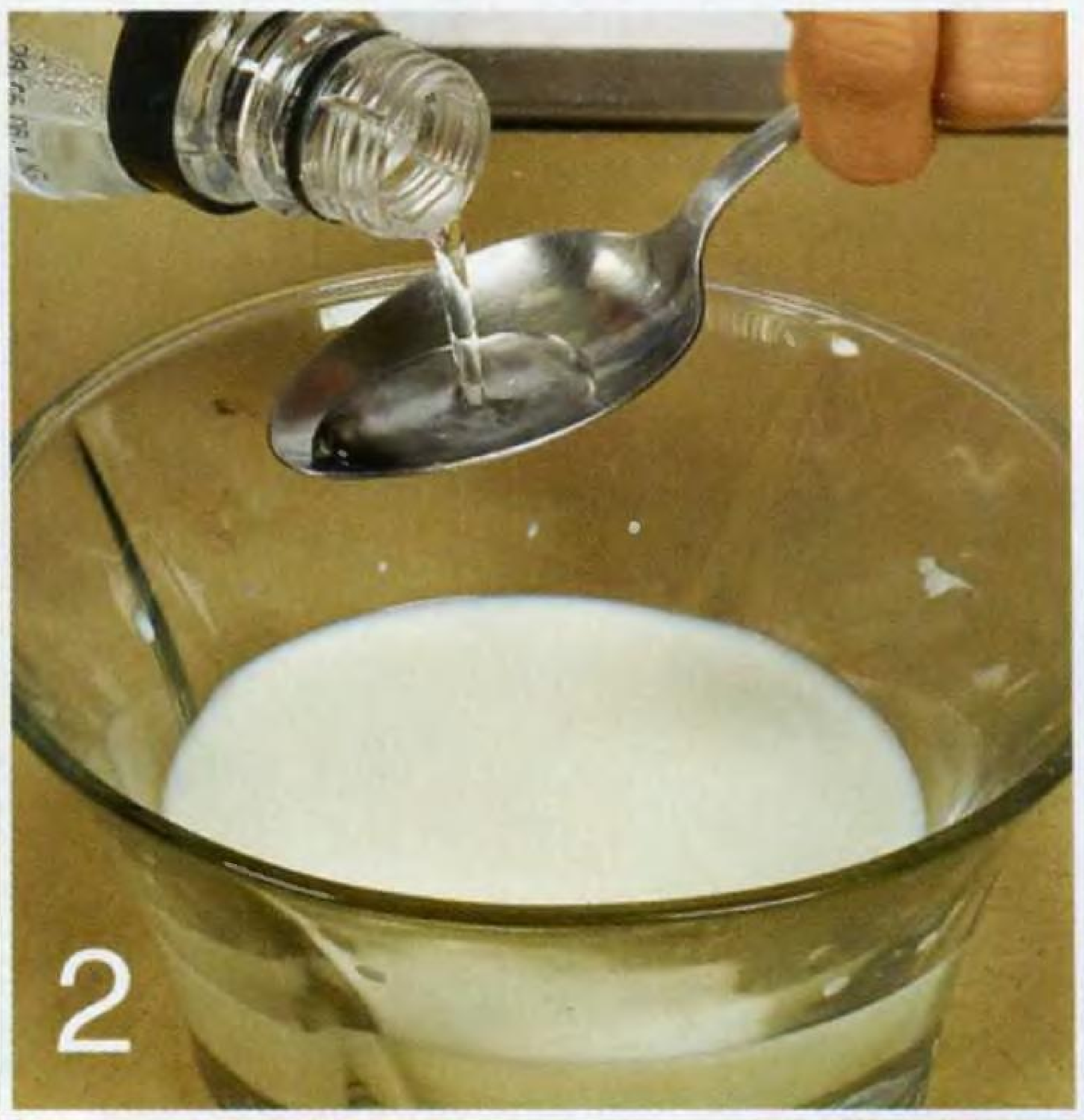


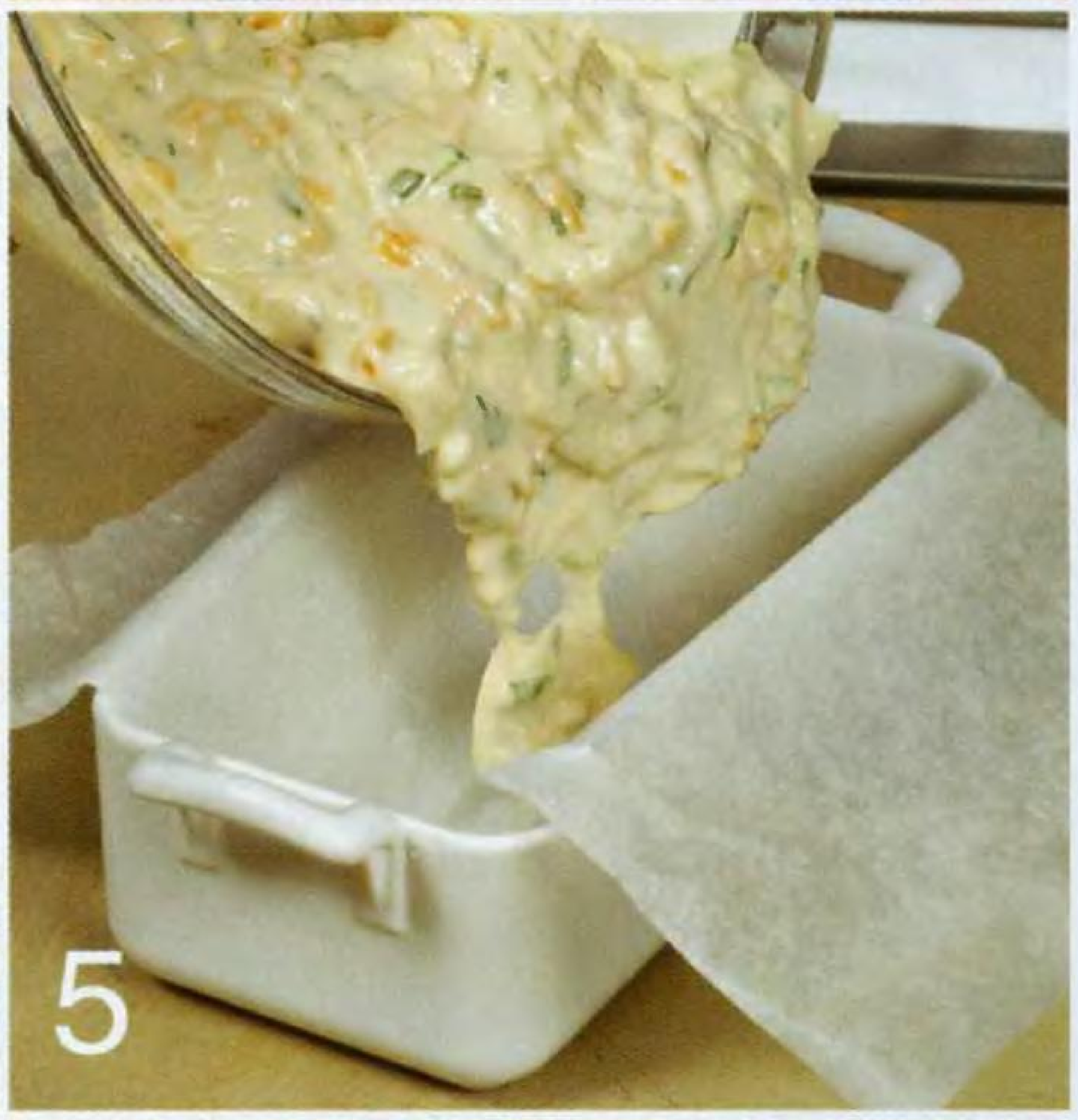
scanned by Reina

scanned by Reina

луковый кекс с сыром

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 342 ккал,
белки – 7,9 г, жиры – 21,5 г, углеводы – 29,2 г





ЧТО НУЖНО:

Для верхнего слоя:

40 г	муки
20 г	сливочного масла
1 ч. л.	воды

Для нижнего слоя:

125 мл	+ 1,5 ст. л. растительного масла
1	луковица
1,5	стакана блинной муки
0,75	стакана простой муки
100 г	тертого сыра чеддер
1 ст. л.	нарезанного зеленого лука
1	яйцо
1,2	стакана молока
1 ст. л.	уксуса

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и нарезать полукольцами. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла и обжарить лук, помешивая, до мягкости, 5 мин. Снять с огня и дать остыть.

2 Приготовить пахту. В молоко влить уксус и отставить на 20 мин.

3 Для верхнего слоя смешать в миске муку, масло и воду. Тесто должно быть очень густым. Плотно прижать его ко дну миски, накрыть и поставить в морозильник на 30 мин.

4 Смешать блинную муку с простой, добавить половину жареного лука, половину сыра и зеленый лук. Яйцо взбить с пахтой и 125 мл растительного масла, влить в тесто и размешать.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Смазать форму для запекания оставшимся растительным маслом и простелить пергаментом. Переложить луковое тесто в форму.

6 Натереть на терке замороженное тесто и быстро перемешать с оставшимся жареным луком и сыром. Выложить ровным слоем в форму. Поставить в духовку и запекать 25–30 мин.

scanned by Reina

СПОНСОР
РЕЦЕПТА
Milkana

Реклама

сырный соус к кексам

ЧТО НУЖНО:

- **200 г** сливочного мягкого сыра **«Милкана»**
- **200 мл** сливок жирностью 33%
- **1** желток
- • горсть листиков эстрагона
- **6** горошин розового перца

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 8
В одной порции: 194,7 ккал,
белки – 6,8 г, жиры – 17,9 г углеводы – 1,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сыр нарезать небольшими кусочками. Выложить в сотейник, добавить сливки и готовить на небольшом огне, помешивая, пока сыр полностью не расплавится.

2 Продолжая мешать, добавить желток. Готовить на слабом огне 7 мин.

3 Листики эстрагона измельчить. Перец раздавить. Добавить в соус, перемешать и дать полностью остыть.

КСТАТИ

Новинка 2009 года – мягкие сыры МИЛКАНА с аппетитной белой корочкой, созданные из отборного молока по оригинальным французским рецептурам. Их нежный сливочный вкус и тающая текстура не оставят вас равнодушными.

scanned by Reina

scanned by Relina

КЕКСЫ С ТЫКВОЙ

ЧТО НУЖНО:

280 г	муки
1 ч. л.	разрыхлителя
1 ст. л.	молотой корицы
1 ст. л.	соли
3	яйца
180 мл	молока
90 г	сливочного масла
350 г	мякоти тыквы, натертой на терке

Время приготовления: 40 мин.
Количество: 8 штук
В 1 штуке: 256,2 ккал,
белки – 7,2 г. жиры – 13,2 г, углеводы – 27,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску муку, смешать с разрыхлителем, корицей и солью.

2 В отдельной посуде соединить яйца, молоко и масло. Добавить сахар и взбить. Постепенно всыпать мучную смесь и замесить тесто. Смешать с тертой тыквой.

Разогреть духовку до 200 °С. Формочки разместить на противне, разлить по ним равными порциями тесто на 3/4 объема. Выпекать 20–25 мин. Оставить в формочках на 10 мин., затем выложить на решетку и полностью остудить.

*** Кексы перед запеканием можно присыпать очищенными и обжаренными на сухой сковороде тыквенными семечками.**

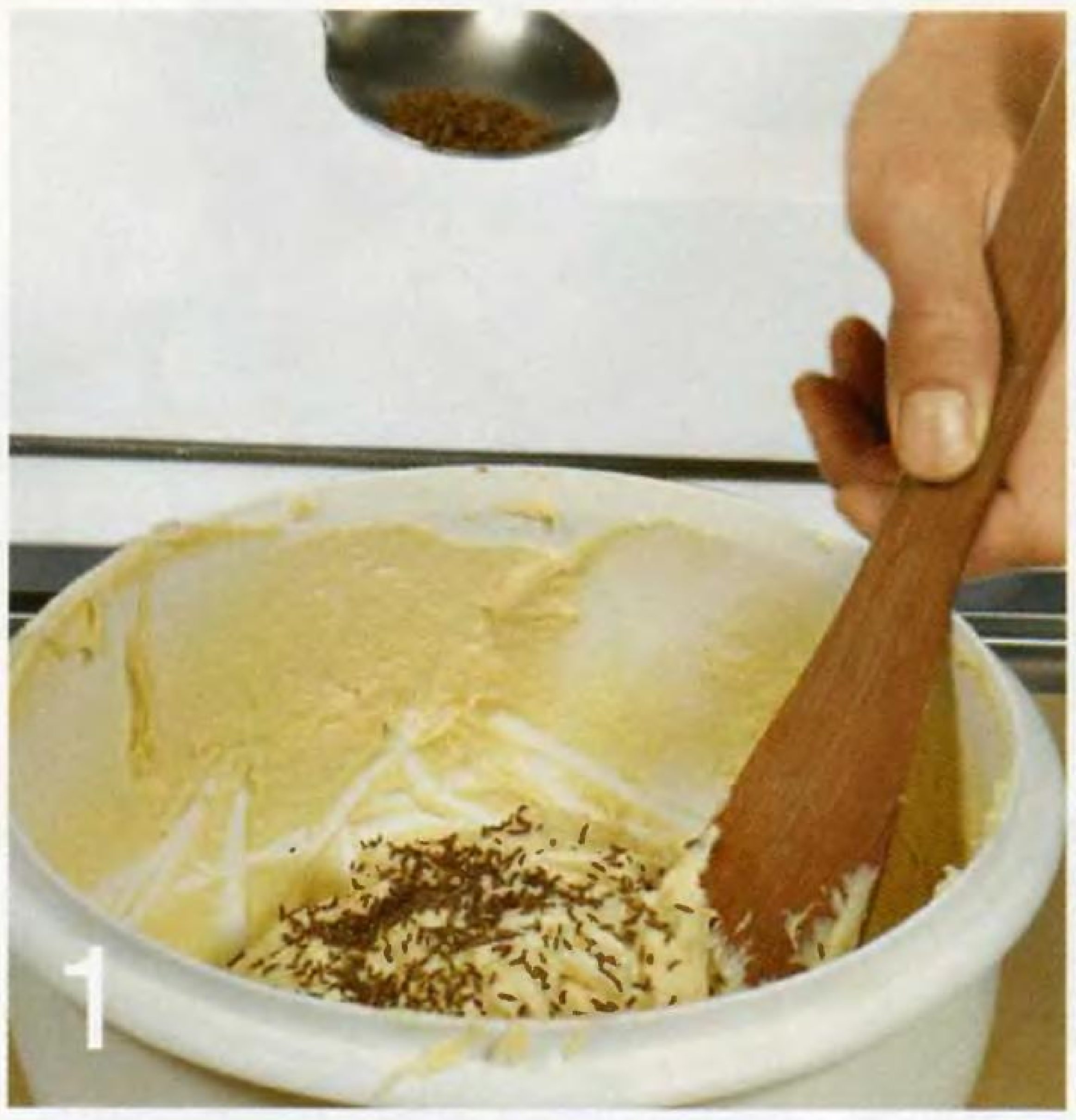
scanned by Reina

кексы с тмином

ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **150 г** + 1 ч. л. сливочного масла
- **150 г** мелкого сахара
- **3** яйца
- **2 ст. л.** молока
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **3 ч. л.** семян тмина

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Количество: 6 штук
В 1 штуке: 442 ккал,
белки – 6,7 г, жиры – 23,5 г, углеводы – 50,9 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску муку, ванильный сахар и разрыхлитель. Масло размягчить. В отдельной посуде взбить масло и сахар в пышную пену, добавить по одному яйцу вместе с 1 ч. л. муки, чтобы смесь не свернулась. Затем, продолжая мешать, всыпать оставшуюся муку. Молоко постепенно влить в тесто. Добавить тмин, перемешать.

2 Разогреть духовку до 180 °C. Смазать маслом формочки для кексов. Разложить в них тесто и запекать 35–40 мин. Дать остыть в формочках, 10 мин., затем переложить на решетку. Можно подать со сливочным маслом.

scanned by Reina

яблочный кекс с миндалем

ЧТО НУЖНО:

3 яйца
1 стакан сахара
100 г размягченного масла
1 ст. л. ванильного сахара
1 стакан муки
2 ст. л. разрыхлителя
0,3 стакана молока
120 г молотого миндаля
400 г яблок
1 ст. л. миндальных хлопьев
1 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 343,7 ккал,
белки – 6,0 г, жиры – 19,1 г, углеводы – 36,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить яйца с сахаром, ванильным сахаром и маслом. Продолжая взбивать, всыпать муку, разрыхлитель, миндать. Влить молоко. Перемешать.

2 Яблоки очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в миску и перемешать с тестом.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Круглую форму для кекса обьемом 900 г смазать маслом. Перелить тесто в форму и разровнять. Выпекать 25 мин. Соединить миндальные хлопья с сахарной пудрой и посыпать кекс. Готовить в духовке еще 35–40 мин.

1

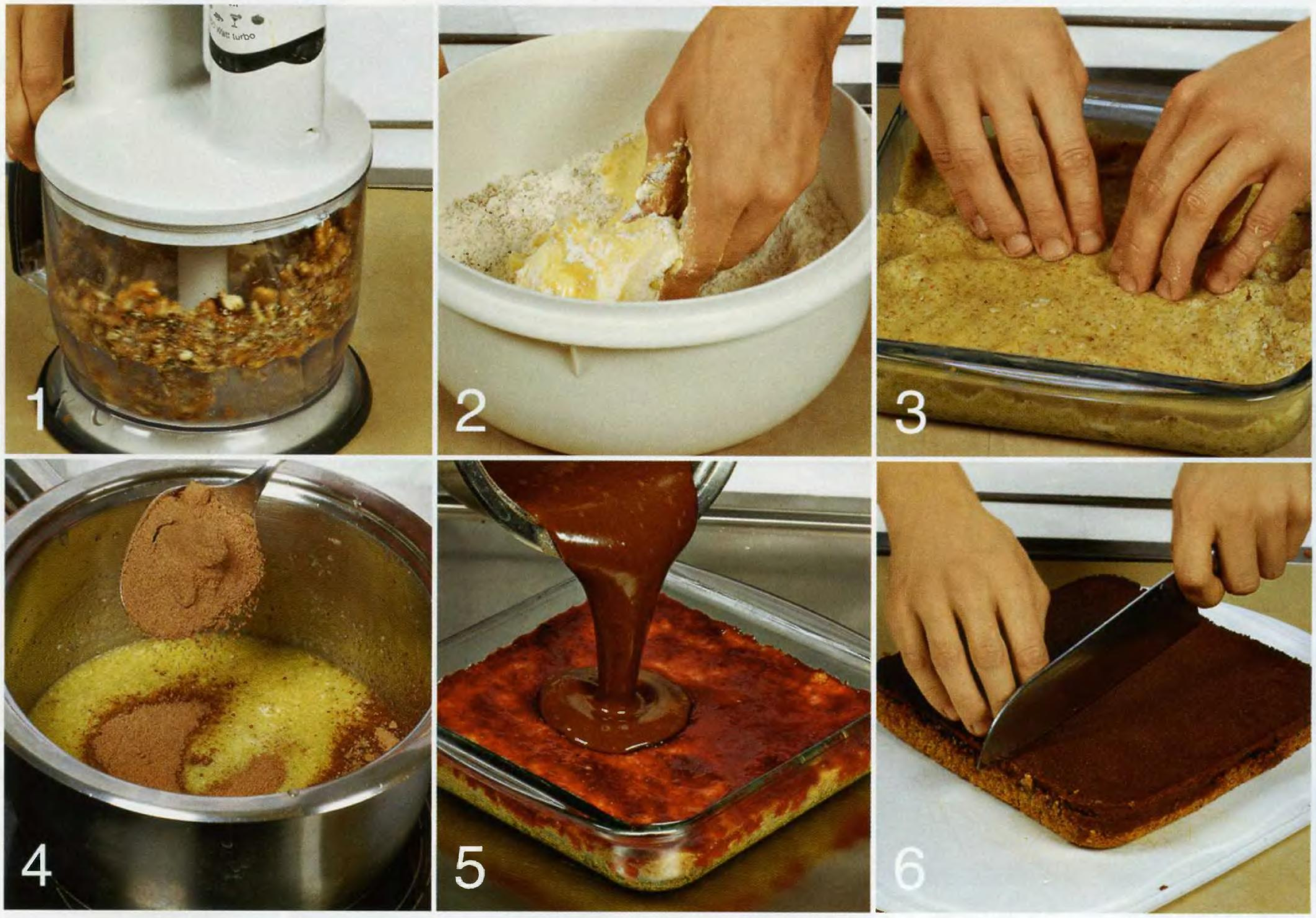
2

3

scanned by Reina

scanned by Reina

брауни



ЧТО НУЖНО:

- **0,5** стакана грецких орехов
- **0,3** стакана мелкого сахара
- **0,75** стакана муки
- **100 г** сливочного масла + 0,5 ст. л. для смазывания противня
- **4 ст. л.** вишневого джема

Для верхней части:

- **2 ст. л.** сливочного масла
- **0,3** стакана какао-порошка
- **0,5** стакана мелкого сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **2** яйца
- щепотка соли

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 12
В 1 порции: 292,7 ккал,
белки – 4,2 г, жиры – 15,3 г, углеводы – 34,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Измельчить в блендере грецкие орехи с 2 ст. л. сахара.

2 Смешать в миске ореховую массу, оставшийся сахар и муку. Добавить сливочное масло и перетереть пальцами тесто до состояния хлебных крошек.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Дно и стенки квадратной формы смазать маслом, выложить тесто и утрамбовать ровным слоем. Выпекать 25–30 мин.

4 В это время приготовить верхний слой кекса. В сотейнике растопить сливочное масло, влить 0,3 стакана воды. Всыпать какао и сахар. Снять кастрюлю с огня, добавить ванильный сахар, соль и остудить, 5 мин. Вбить в смесь яйца.

5 Корж вынуть из духовки, немного остудить и промазать вишневым джемом. На него вылить шоколадно-яичную смесь. Вернуть в духовку и выпекать 20 мин. Остудить на решетке.

6 Шоколадный корж аккуратно вынуть из формы и нарезать одинаковыми квадратами. Можно посыпать сахарной пудрой.

scanned by Reina

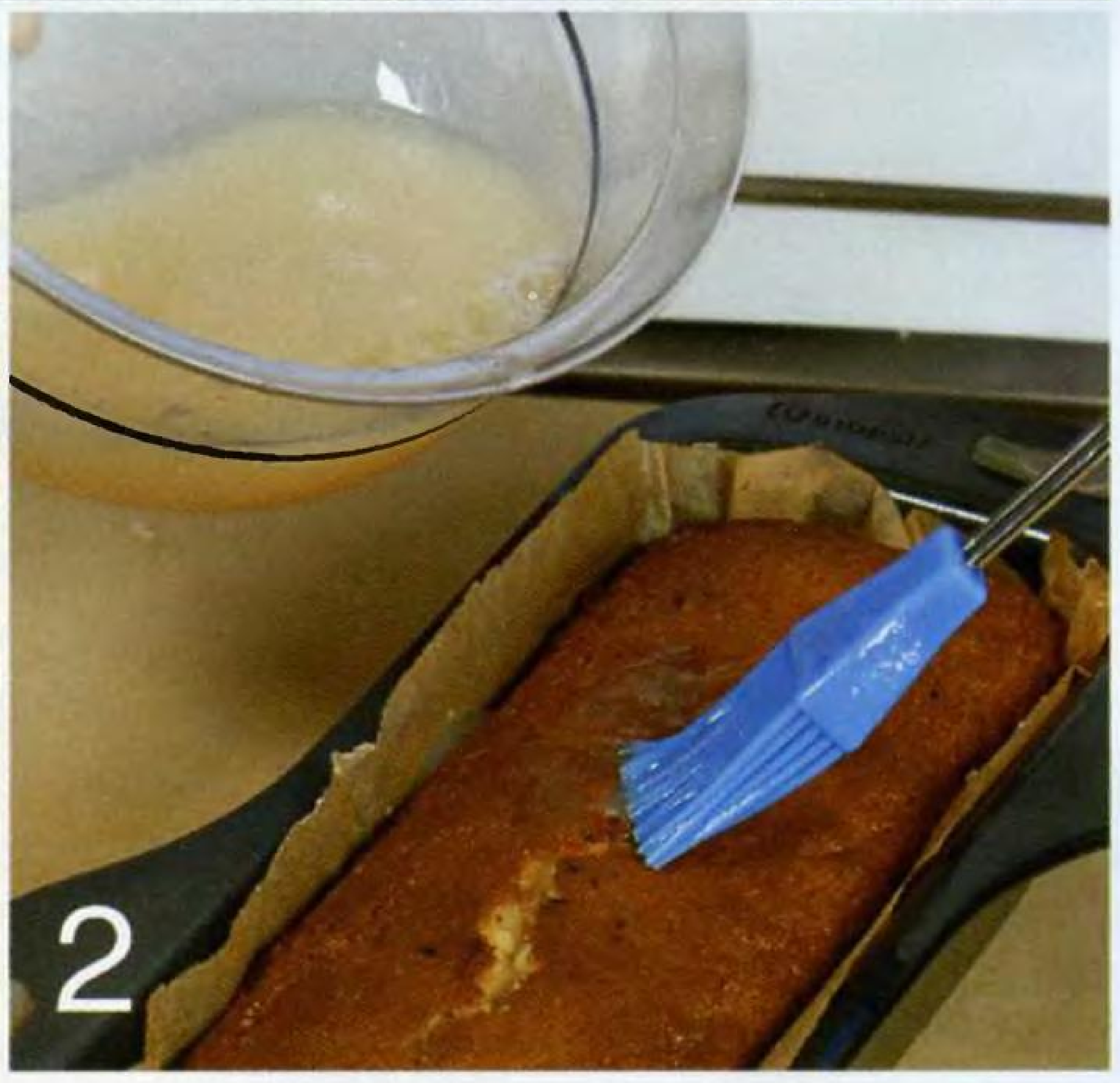
ЛИМОННЫЙ КЕКС

ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан блинной муки
- **125 г** размягченного сливочного масла
- **225 г** сахарной пудры
- **2** яйца
- натертая цедра 1 лимона
- сок 1 лимона + 1 ст. л. для соуса
- **2 ст. л.** лимонного йогурта
- несколько кусочков лимонной кожуры
- щепотка соли

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 251,5 ккал,
белки – 2,9 г, жиры – 11,5 г, углеводы – 31,1 г

scanned by Reina



ЧТО ДЕЛАТЬ:

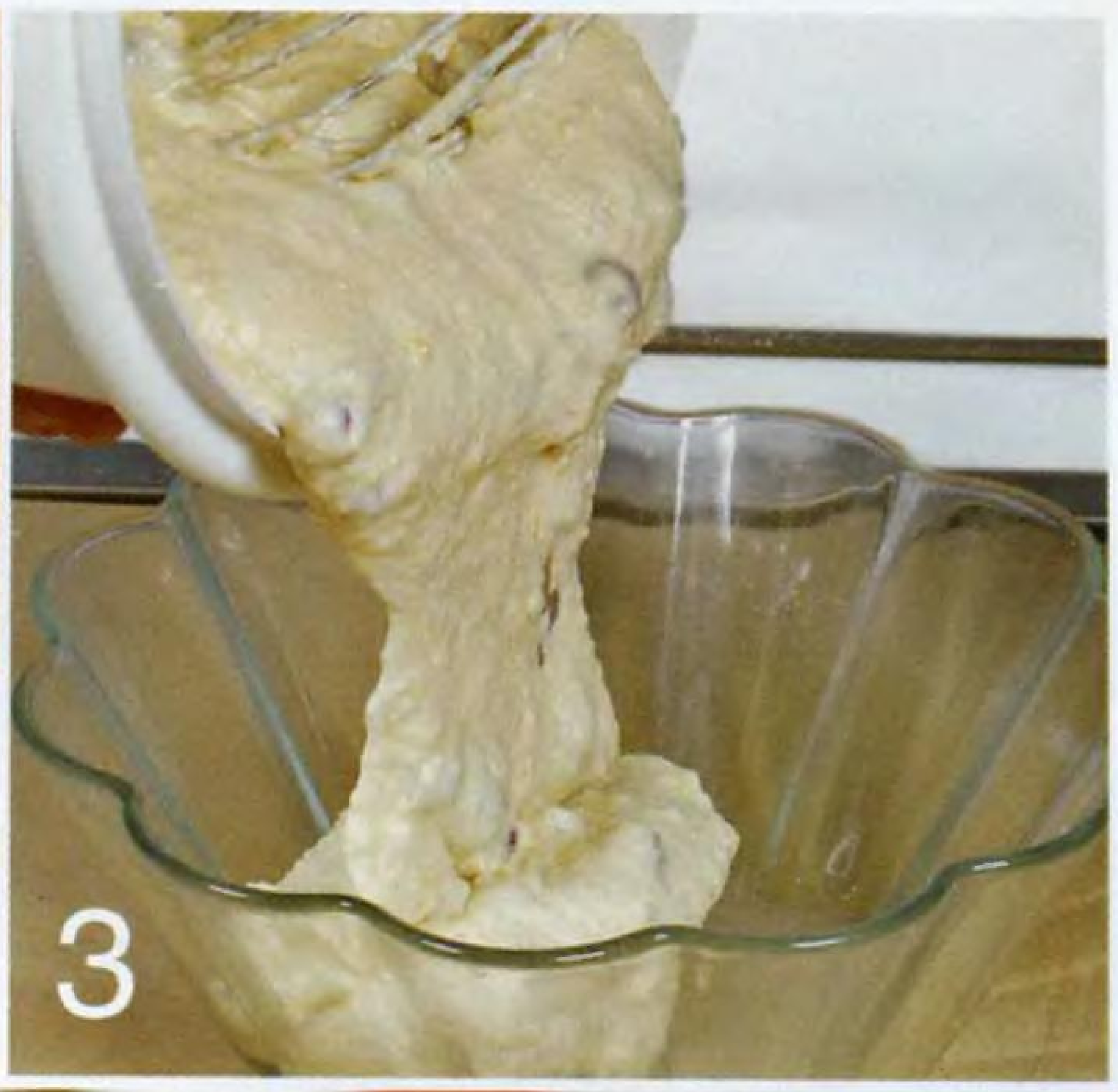
1 Просеять в миску муку с солью, положить сливочное масло и 125 г сахарной пудры. Добавить яйца, цедру и сок 1 лимона, 1 ст. л. лимонного йогурта. Тщательно перемешать. Выстелить прямоугольную форму для кекса промасленным пергаментом. Выложить тесто в форму и выпекать 45–55 мин. при 180 °C.

2 Кожуру залить 400 мл горячей воды, варить 10 мин. Добавить оставшуюся сахарную пудру и готовить на медленном огне, пока соус не уварится на треть. Снять с огня и остудить. Удалить кожуру, добавить лимонный сок и оставшийся йогурт. Пропитать соусом кекс.

кекс с клюквой и орехами

Время приготовления: 1 час 15 мин. + 30 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 371,1 ккал,
белки – 6,3 г, жиры – 22,0 г, углеводы – 37,1 г

2



3

1

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** свежей клюквы
- сок 1 апельсина
- **125 г** сливочного масла
- **225 г** блинной муки
- **7 ст. л.** сахара
- **100 г** очищенных грецких орехов
- тертая цедра 1 лимона и апельсина
- **150 мл** молока
- **1 ч. л.** уксуса
- **1 ст. л.** сахарной пудры
- **1** яйцо
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Клюкву промыть и замочить в апельсиновом соке на 30 мин. Затем отбросить на дуршлаг и обсушить. Орехи порезать.

2 Растереть сливочное масло с мукой до состояния крошек. Добавить сахар, щепотку соли, орехи и цедру. Яйцо слегка взбить, соединить с молоком и уксусом, положить клюкву и добавить в мучную смесь. Перемешать.

3 Переложить в смазанную маслом форму. Выпекать 1–1,15 ч при 180 °С.

scanned by Reima

scanned by Reina

апельсиновый кекс с маком

ЧТО НУЖНО:

225 г	блинной муки
2 ч. л.	разрыхлителя
4	яйца
225 г	сливочного масла + 1 ч. л. для смазывания формы
225 г	сахара
3 ст. л.	молока
50 г	мака
50 г	жареного миндаля
2	апельсина
5 ст. л.	густой сметаны
100 г	сливочного сыра
100 г	маскарпоне
3 ст. л.	сахарной пудры
•	корка четверти апельсина

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 547,2 ккал,
белки – 9,8 г, жиры – 35,2 г, углеводы – 47,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи порубить. С апельсинов снять цедру. Выжать сок из половины одного апельсина и отставить.

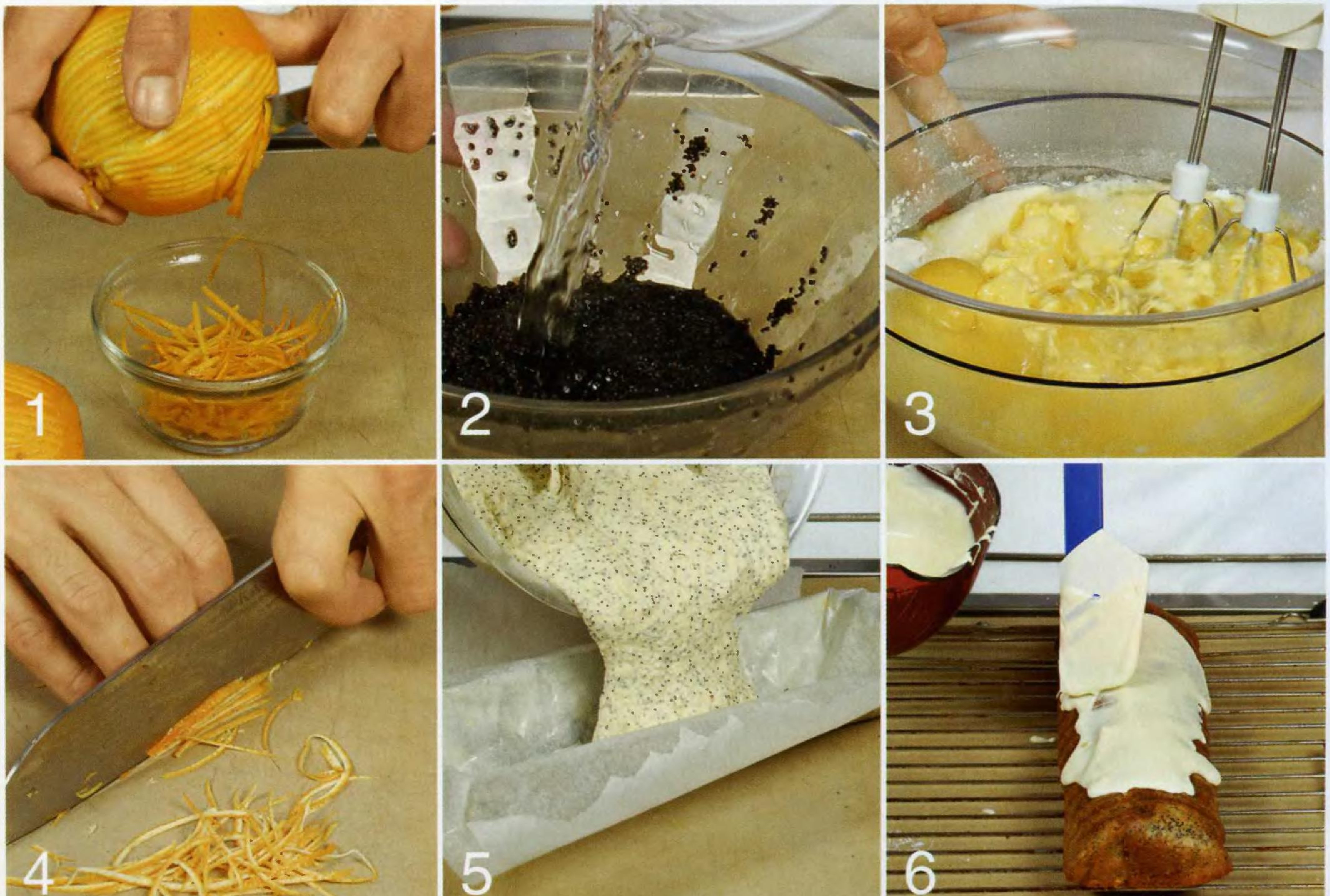
2 Мак промыть теплой водой, залить крутым кипятком и сразу же слить. Залить горячей водой еще раз и слить через 1 мин.

3 Сливочное масло размягчить. Соединить в миске муку, разрыхлитель, яйца, масло и сахар, взбить до получения однородного теста. Продолжая взбивать, постепенно влить молоко.

4 Апельсиновую корку нарезать очень тонкими полосками.

5 Разогреть духовку до 150 °С. Добавить в тесто мак, миндаль, тертую апельсиновую цедру и сметану. Форму для кекса длиной 30 см смазать маслом, простелить пергаментом. Перелить половину теста. Положить полоски апельсиновой цедры и перелить оставшееся тесто. Разровнять поверхность. Запекать кекс 55–60 мин. Дать немного остыть в форме, затем перевернуть кекс на решетку, снять пергамент и оставить до полного остывания.

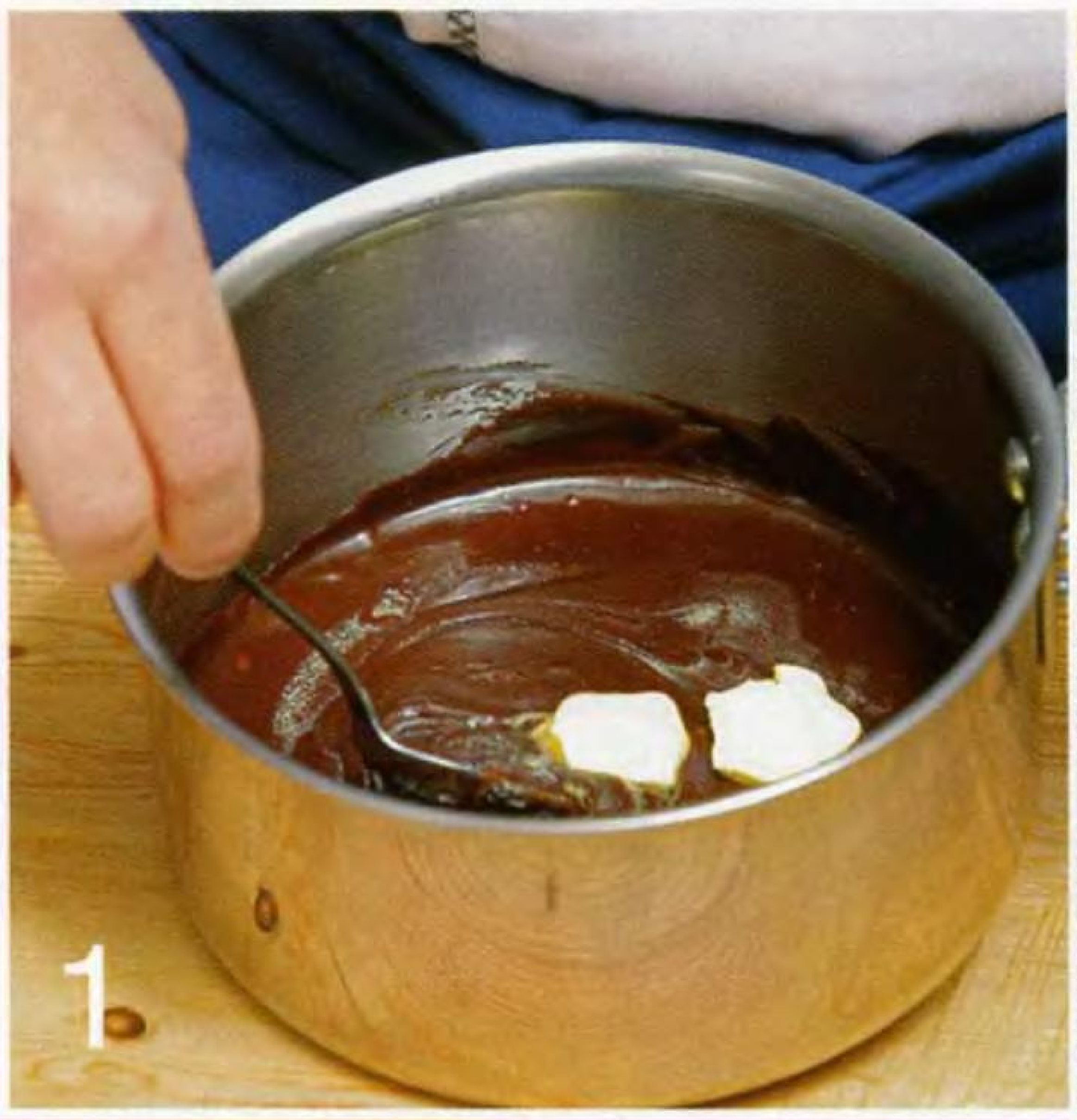
6 Смешать 2 ст. л. апельсинового сока со сливочным сыром, маскарпоне и сахарной пудрой, густо обмазать кекс со всех сторон.



scanned by Reina

шоколадный кекс с жидкой сердцевиной

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 292,7 ккал,
белки – 4,2 г, жиры – 15,3 г, углеводы – 34,5 г


1

2

Фото Елена Колдунова

ЧТО НУЖНО:

- **200 г** темного шоколада (70% какао)
- **1/3** стакана коричневого сахара
- **100 г** сливочного масла
- **2** яйца
- **3** желтка
- **2 ст. л.** муки
- щепотка соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растопить шоколад вместе с маслом на водяной бане, перемешать до однородности, слегка остудить.

2 Взбить яйца, желтки и сахар в пену. Добавить в шоколадную смесь, постоянно взбивая венчиком. Всыпать муку и соль, перемешать.

Смазать маслом 6 формочек. Распределить между ними тесто. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать, пока края кексов не пропекутся (середина при этом должна оставаться мягкой), 7–10 мин. Сразу же вынуть кексы из формочек и подать горячими.

КСТАТИ

Этот и еще 99 рецептов блюд из шоколада вы найдете в кулинарной «Книге Гастронома» «Про шоколад», которая будет отличным новогодним подарком и для тех, кто хорошо готовит, и для тех, кто еще только учится.

scanned by Reina

кексы с курагой

ЧТО НУЖНО:

225 г	кураги
4 ст. л.	коньяка
450 г	блинной муки
250 г	сливочного масла
4,5 ст. л.	сахара
2	яйца
200 мл	кефира
6 ст. л.	сахарной пудры

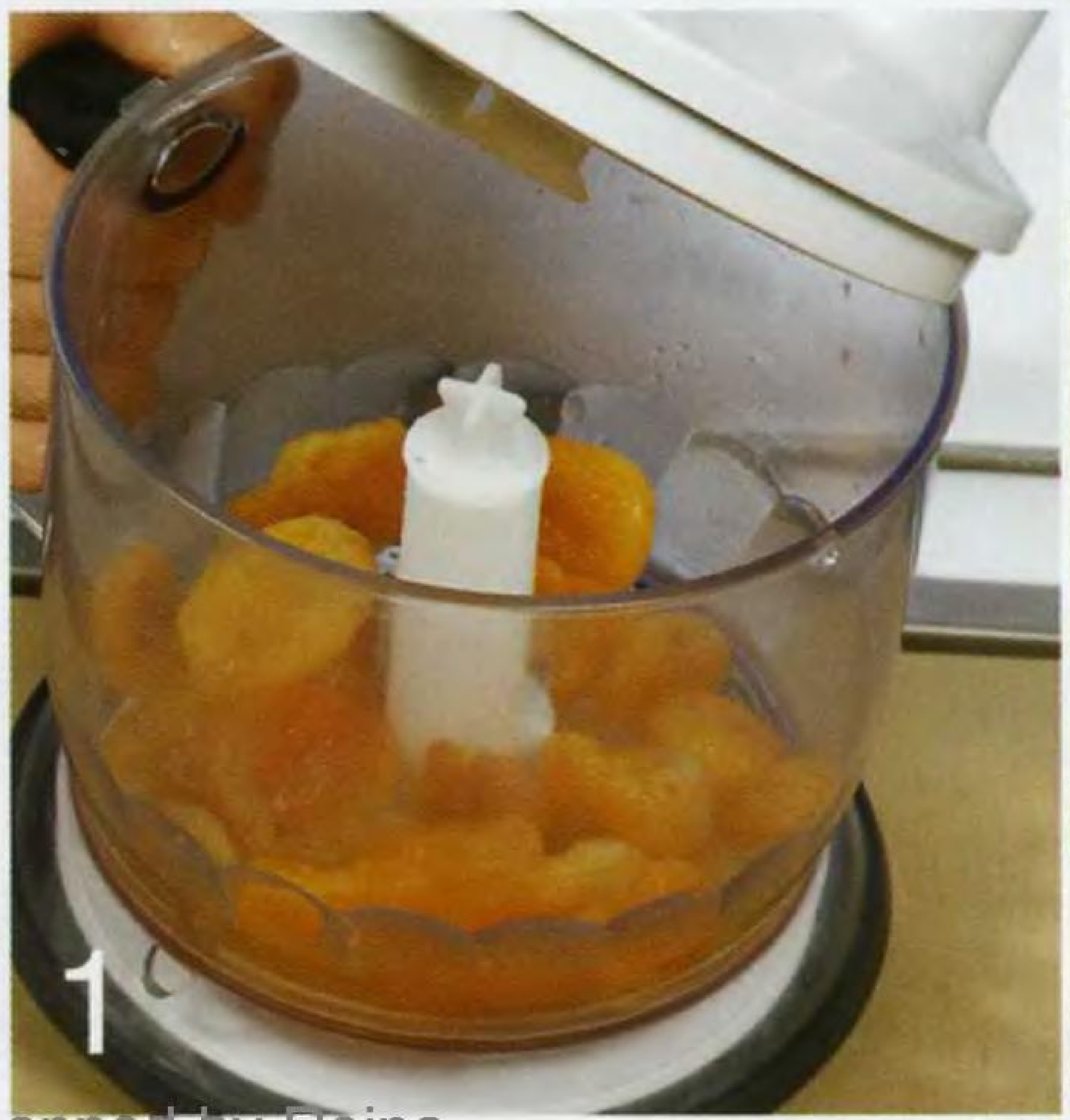
Время приготовления: 50 мин. + 20 мин.
Количество: 12 штук
В 1 штуке: 702,1 ккал,
белки – 6,4 г, жиры – 51,9 г, углеводы – 52,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курагу промыть, обсушить и измельчить в блендере. Залить коньяком, перемешать и отставить на 20 мин. Затем 2 ст. л. смеси отложить.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Яйца взбить. В миске смешать муку, сахар, яйца, 100 г сливочного масла, абрикосовую массу и кефир. В формы для кексов поместить бумажные формочки и разложить по ним тесто. Запекать 20 мин., остудить.

3 Взбить добела оставшееся масло, смешать с сахарной пудрой и отложенной абрикосовой массой. Подать кексы вместе с абрикосовым маслом.



1

2

3

scanned by Reina

scanned by Reina

кексы «паутинки»

ЧТО НУЖНО:

200 г муки
0,5 ч. л. соды
1 ст. л. молока
50 г темного шоколада
80 г сливочного масла
130 г сахара
1 яйцо
140 мл сливок жирностью 9%

Для украшения:

100 г темного шоколада
100 г белого шоколада

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 335,8 ккал,
белки – 4,4 г, жиры – 17,4 г, углеводы – 40,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Шоколад разломать на небольшие кусочки, поместить в жаропрочную миску и поставить на кастрюлю с кипящей водой чуть большего диаметра. Добавить сливочное масло и молоко и, помешивая, готовить, пока смесь не станет однородной. Дать полностью остыть при комнатной температуре.

2 В миске смешать просеянную муку, соду и сахар. В другой миске взбить яйцо со сливками и аккуратно всыпать мучную смесь.
Добавить остывший шоколад. Перемешать до однородности.

3 Поместить формочки для кекса на противень. Ложкой выложить в них тесто примерно на 3/4 их объема. Поставить в разогретую до 170 °С духовку на 20 мин. Дать кексам остыть на решетке.

4 Для украшения растопить по отдельности темный и белый шоколад. Белый шоколад переложить в кондитерский мешок с тонкой насадкой.

5 Темным шоколадом смазать поверхность кексов. Дать шоколаду немного застыть. Затем белым шоколадом нанести на каждый кекс рисунок в виде концентрических кругов.

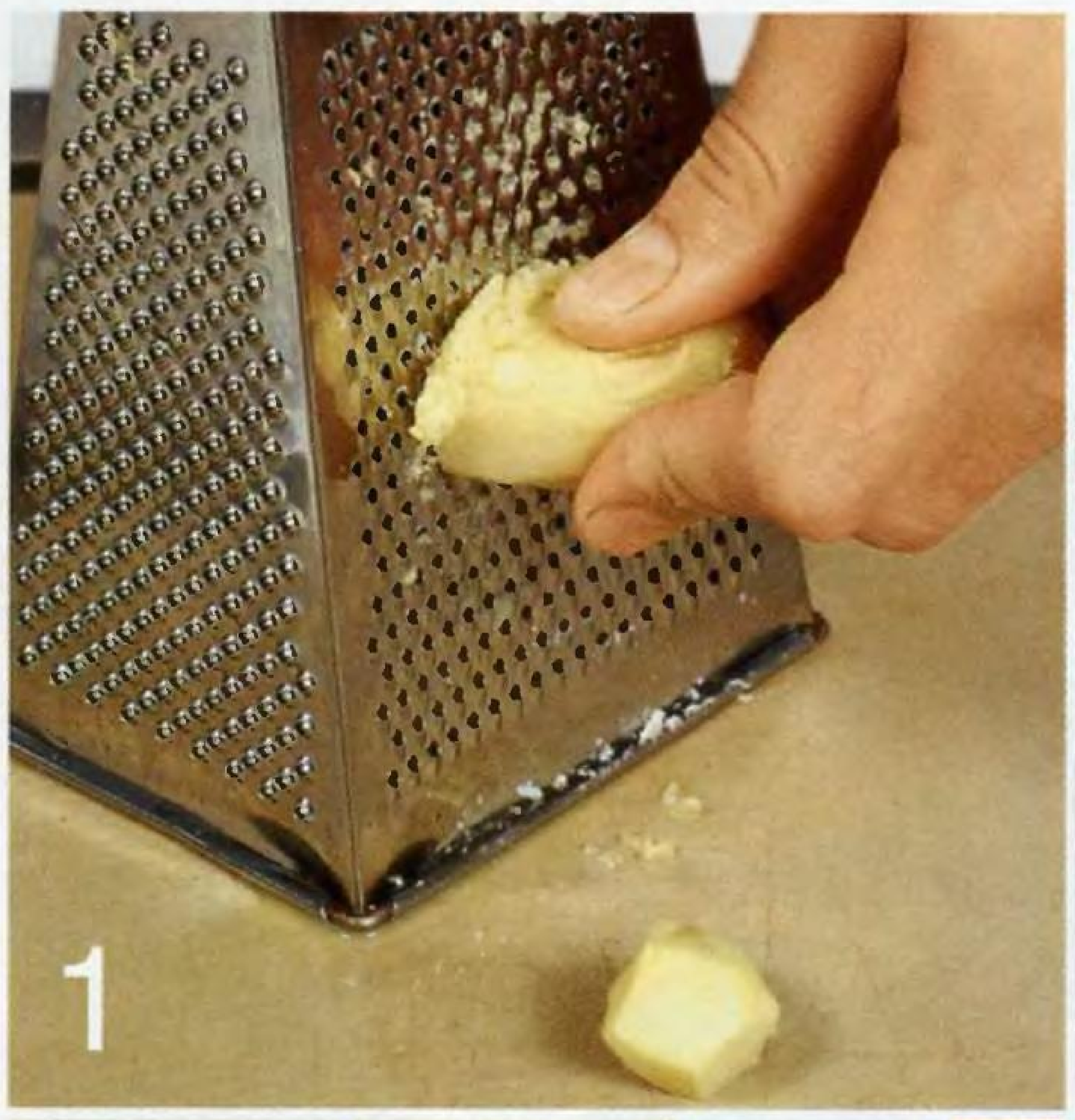
6 С помощью тонкой кисточки или деревянной зубочистки провести бороздки от центра кекса к краям, чтобы получилась «паутинка». Дать шоколаду застыть.

scanned by Reina

scanned by Reina

имбирно-карамельный кекс

Такой кекс пекут на Рождество в Великобритании, Канаде и Австралии. Как правило, ему придают форму саварена, то есть круглого высокого кекса с отверстием посередине. Для этого нужна специальная форма, которая тоже называется «саварен». Если у вас такой формы нет, используйте любую другую.



ЧТО НУЖНО:

250 г сливочного масла
500 г темного сахара мусковадо
300 мл молока
2 яйца
3 см корня имбиря
350 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
1 ст. л. молотого душистого перца
5 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10–12
В 1 порции: 356 ккал,
белки – 3,5 г, жиры – 14,3 г, углеводы – 53,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке.

2 Пересыпать сахар в сотейник, добавить 2 ст. л. воды и готовить, помешивая, пока сахар не карамелизуется, 3–4 мин. Добавить сливочное масло, перемешать и готовить на небольшом огне 5 мин.

3 Снять с огня, влить холодное молоко, тщательно перемешать. Вбить по одному яйца и еще раз перемешать.

4 В большой миске смешать просеянную муку, тертый имбирь, разрыхлитель и душистый перец. Сделать в центре углубление и аккуратно влить карамельно-молочную смесь. Перемешивая деревянной ложкой, вымесить однородное тесто.
Форму для выпечки смазать маслом, влить тесто и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 1 ч. Дать кексу остыть в форме.

5 Приготовить глазурь. Добавить в сахарную пудру 3 ст. л. воды, тщательно размешать. Полить сахарной глазурью остывший кекс, разровнять поверхность и дать глазури застыть. Затем разрезать кекс на порции.

scanned by Reina

scanned by Reina

кексы «рудольф»

Рудольфом зовут того самого оленя, на котором в Рождество приезжает Санта-Клаус. В Западной Европе олень Рудольф – такая же неотъемлемая часть рождественской символики, как елка, свечи и шампанское.

ЧТО НУЖНО:

150 г	сливочного масла
150 г	сахара
3	яйца
150 г	блинной муки
1,5 ст. л.	какао-порошка
2 ст. л.	молока
75 г	темного шоколада
75 г	шоколадной пасты (типа Nutella)
10	засахаренных вишен
2–3	лимонных цуката
10	очищенных семечек

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 10 штук
В 1 штуке: 464,4 ккал,
белки – 5,7 г, жиры – 27,6 г, углеводы – 48,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и какао-порошком до образования пышной массы. Добавить слегка взбитые яйца, перемешать.

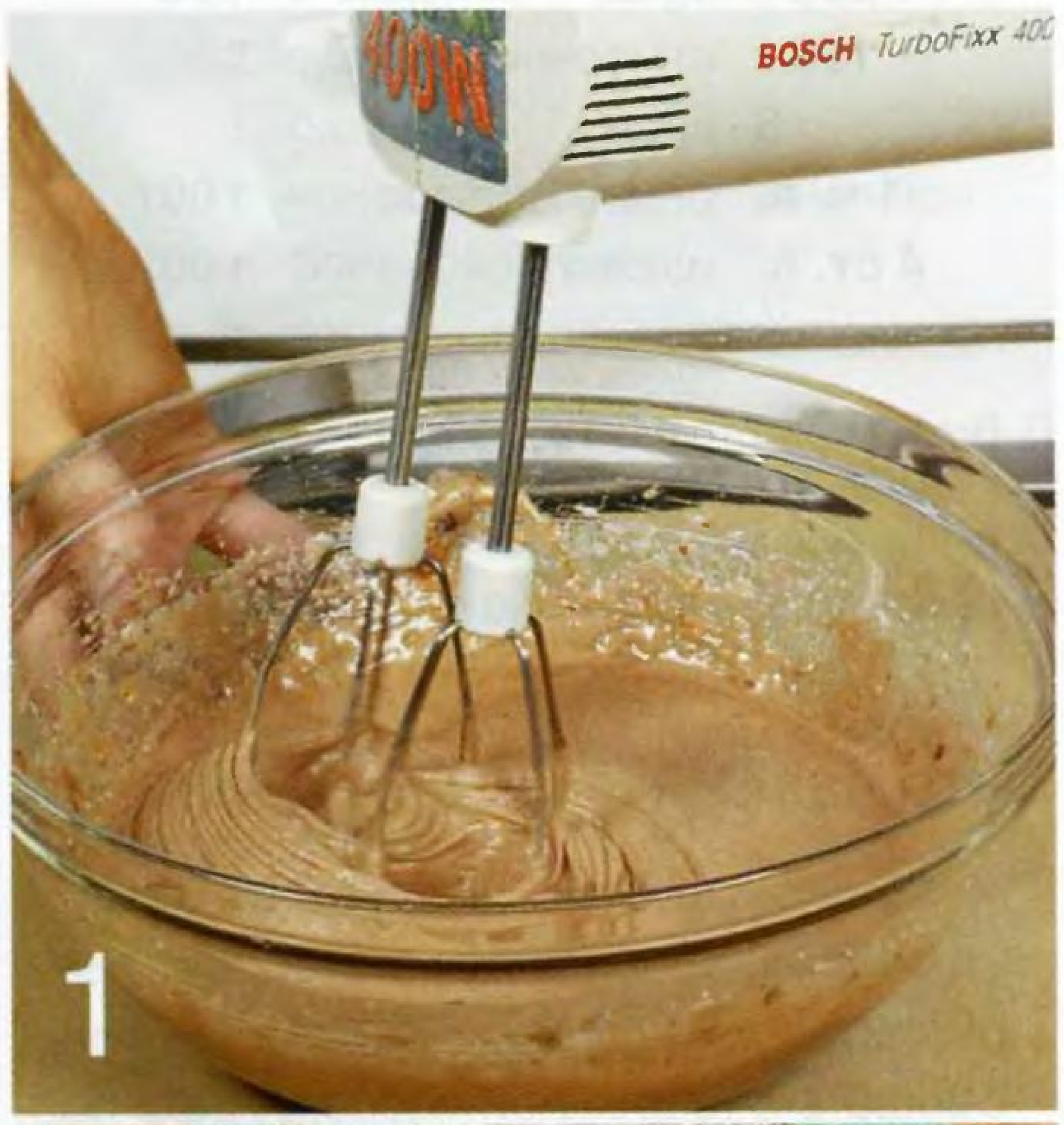
2 В большую миску просеять муку, влить молоко и тщательно размешать. Добавить в миску сливочно-яичную смесь и с помощью деревянной ложки тщательно вымесить тесто.

3 Разогреть духовку до 190 °С. На противне расставить бумажные формочки для кексов, наполнить их получившимся тестом, не доходя до верха 1–1,5 см. Поставить в духовку на 20–25 мин. Вынуть противень из духовки, кексы переложить на решетку и дать полностью остыть.

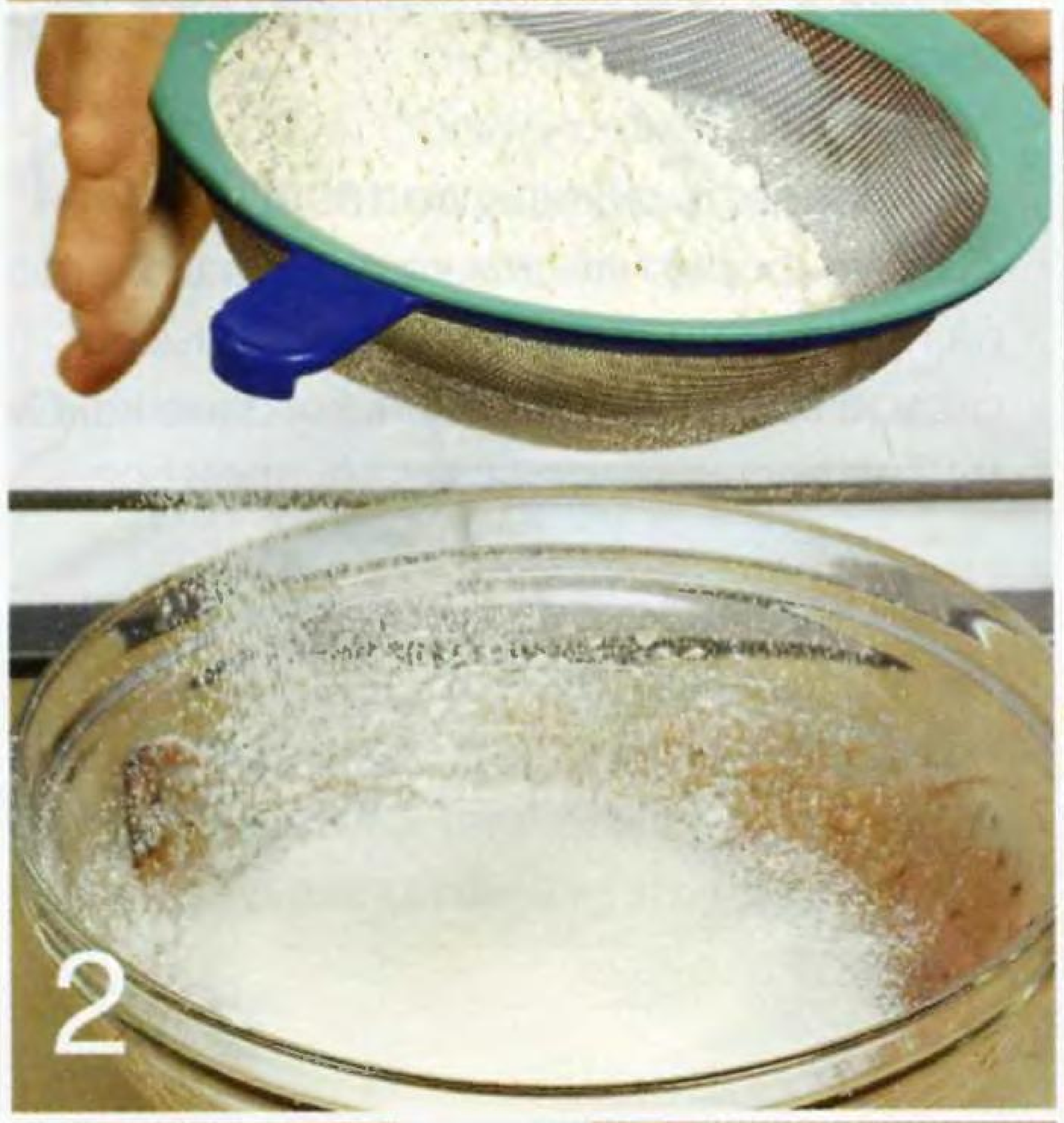
4 Шоколад поломать на небольшие кусочки, сложить в жаропрочную миску и поставить на кастрюлю с кипящей водой. Готовить на небольшом огне, пока весь шоколад не растопится. Дать немного остыть, затем переложить шоколад в кондитерский мешок. Расстелить на столе лист пергамента и отсадить на него 20 фигурок в виде оленьих рогов. Поставить в холодильник застывать (20–25 мин.)

5 Поверхность остывших кексов смазать шоколадной пастой. Цукаты нарезать на 20 небольших кусочков.

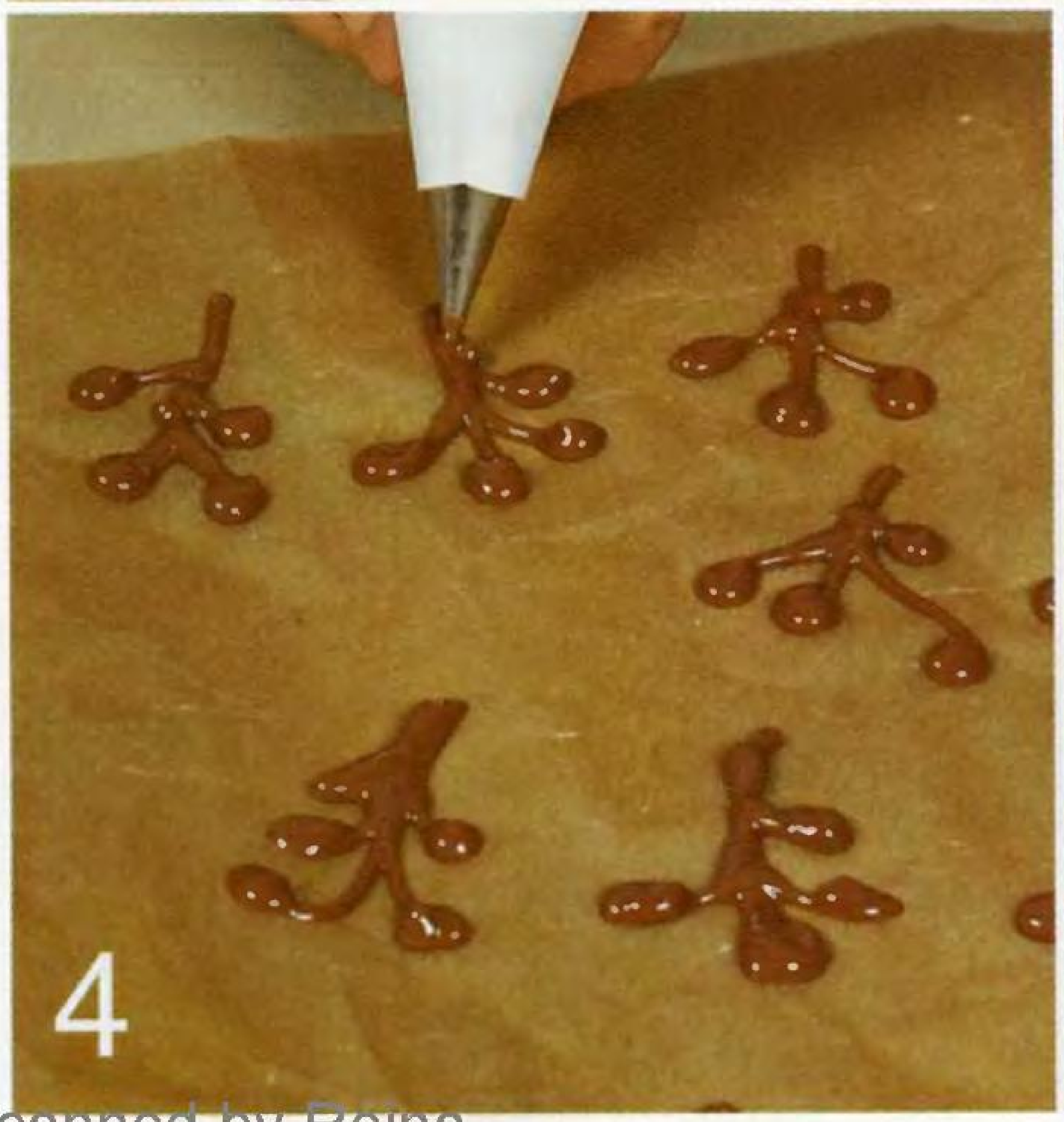
6 Положить в центр на каждый кекс по 1 вишенке (носик), чуть повыше поместить по 2 кусочка цукатов (глазки), а ниже – по 1 семечку (ротик). Над глазками воткнуть шоколадные рога.



1


2

3


4

5

6

scanned by Reina

творожные кексы

ЧТО НУЖНО:

200 г творога
200 г сахара
200 г муки
150 г сливочного масла
3 яйца
1 ч. л. разрыхлителя
4 ст. л. изюма

Время приготовления: 40 мин.
Количество: 20 штук
В 1 штуке: 164,3 ккал,
белки – 3,6 г, жиры – 7,8 г, углеводы – 19,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло растопить. Яйца взбить с сахаром, добавить творог, масло и разрыхлитель. Муку просеять и постепенно смешать с творожной массой. Изюм промыть и добавить в тесто.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Бумажные формочки для кексов разложить на противне и заполнить творожным тестом. Выпекать 18–20 мин. Готовые кексы можно посыпать сахарной пудрой.

scanned by Reina

кексы «тропические»

ЧТО НУЖНО:

- **225 г** сахара
- **5 ст. л.** растительного масла
- **60 г** очищенных грецких орехов
- **2** яйца
- **1** банан
- **100 г** консервированного ананаса
- **200 г** блинной муки
- • тертая цедра 1 апельсина
- **300 г** сливочного сыра
- **60 г** размягченного сливочного масла
- **350 г** сахарной пудры

Время приготовления: 55 мин.
Количество: 10 штук
В 1 штуке: 575,1 ккал,
белки – 6,7 г, жиры – 27,3 г, углеводы – 75,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сыр, сливочное масло, сахарную пудру и апельсиновую цедру. Поставить в холодильник на 1 ч.

2 Банан размять в пюре. Грецкие орехи порубить. Ананас нарезать кусочками.

3 Смешать муку, сахар, растительное масло, банановое пюре, яйца, орехи, ананас. Разложить тесто по силиконовым формочкам. Запекать 25 мин. при 170 °С. Подавать с охлажденным кремом.

1

2

3

scanned by Reina

новый номер выйдет 19 января

в новом журнале

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»

№01 (123) январь 2009

- рассольник с грибами
- утка в глазури
- баранина в вине
- торт-безе с ежевикой
- рождественские корзиночки

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 01 (57), январь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотографы Вадим Жадько, Елена Колдунова
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галищникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панющкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 188 450 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

scanned by Reina

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается подписка на 2009 год.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

• в евро
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 780 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 715 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8.
Для остальных стран – $10,50.

scanned by Reina

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 773301001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 773301001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________________ Плательщик

Сыры Милкана
Сливочная нежность от природы
Milkana
Мягкий сыр
С ароматным перцем
Milkana
Мягкий сыр
С душистыми травами
Milkana
Реклама. Товар сертифицирован.
scanned by Reina
Информация для потребителя: ООО «БЕВ»
тел: (495) 786-69-61, www.milkana.ru